



ラボくん調査室

警戒!! 寄生虫による食中毒

「細菌が原因でない食中毒があるってホント?」

◎戦後、衛生状況が悪かった日本では、寄生虫により健康被害を起こす人が多数いました。現在では衛生環境の改善にともなって、意識されることは少なくなりましたが、適切な処理をされていない魚介類などを生で食べて寄生虫に感染した例が報告されています。

◎最近、これまで食中毒の原因としては知られていなかった寄生虫が、ヒラメや馬刺しによる食中毒の原因となっている可能性が高いことがわかりました。



▶日本で多い寄生虫 『アニサキス』

日本では、魚介類を寿司や刺身で食べる習慣があるため、アニサキス症の発生が多いといわれています。国立感染症研究所の推計では、日本において年間約7,300件アニサキスによる食中毒が発生しているとされています。

【原因になりやすい食品】
サケ、サバ、タラ、イカ等の
海産魚介類の刺身等



▶新たに注目すべき寄生虫 『クドア』

魚の筋肉に寄生し、その生態はよく判っていませんが、多毛類（ゴカイ）と魚類との間をいったりきたりして各々に寄生しているといわれています。ヒトなどの哺乳類には寄生しませんが、クドアの一種はヒラメに寄生することが知られています。クドアが寄生したヒラメを食べて、クドアが寄生することはなかったものの、一過性の嘔吐や下痢が起きた事例が報告されています。



▶寄生虫による食中毒を防ぐためのポイント

- (1) 食品を充分加熱することで寄生虫を殺すことができます。
- (2) 多くの寄生虫は、-20℃以下で48時間以上冷凍することで死滅するといわれていますが、寄生虫の種類によっては長期間生存するものもあるので注意が必要です。
- (3) サケ・タラ・サバ・イカや淡水魚のような寄生虫の多い魚介類を生で食べる場合は、目視での確認を十分しましょう。
- (4) 野菜にも寄生虫の卵がついている可能性があるため、生で食べる野菜は、調理前に流水でよく洗いましょう。
- (5) 寄生虫の卵などが手指について口に入ることがあります。生の肉や魚介類にさわったあとは、よく手を洗いましょう。
- (6) 包丁やまな板を使うときは、先に生野菜などの加熱しない食品を切り、生の肉や魚介類は後で切ります。生の肉や魚介類に使った包丁やまな板はすぐに洗い、調理済みの食品がふれないようにしましょう。



1月度 商品検査報告



商品検査実績

年明けから寒い日が続く、食品衛生の環境面としては、流通時の温度上昇が少なく良い条件といえます。全体として食品衛生上、特に問題となる結果はありませんでした。11月14日よりコープ・ラボでの検査をスタートさせた放射性物質検査では、茶葉以外の食品からは暫定規制値を超える放射性セシウムは検出されていません。4月から運用が始まる新しい基準値をいずみ市民生協では先行して運用し、引き続き17都県で生産された野菜を中心に検査をすすめています。

1月度	微生物	食品添加物	残留農薬	重金属	放射性物質	合計
宅配	1,721	159	61	9	22	2,024
店舗	89	5	39	7	0	176
合計	1,815	164	100	16	22	2,200

- 新規検査** 新規取り扱い予定商品の事前検査
- 流通品検査** 宅配・店舗の商品から抜き取りした商品の検査
- 調査依頼検査** 品質不良などお申し出のあった商品の検査

調査依頼
検査 14件

流通品検査 1,313件
新規検査 873件

不適合検査報告

1月度の検査において 不適合は3件でした。

1月度の不適合は3件でした。前月より9件減少しました。

	自主基準 不適合	関連法規 不適合
微生物検査	3	0
食品添加物検査	0	0
残留農薬検査	0	0
動物用医薬品検査	0	0
P C R 検査	0	0
合計	3	0

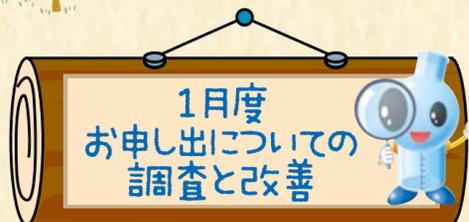
検査時期	取扱区分	商品名	不適合内容	対応
流通品 (抜き取り) 検査	入荷時検査	宅配	若狭の浜焼き鯛寿司	黄色ブドウ球菌 改善指導
	期限日検査	店舗	山菜なめこそば	大腸菌群 改善指導
			京都醤油ラーメン	大腸菌群 改善指導

*上記の自主基準不適合、関連法規不適合については、商品の安全性に直結する問題はありませぬ。



1月度放射性物質検査報告

1月度の放射性物質検査は22件でしたが、結果は全て未検出(ND)でした。(コープ・ラボの検査では放射性ヨウ素131、放射性セシウム134、137それぞれに対して検出限界値20ベクレル/kgで検査をおこなっています。)なお、個別結果はホームページでご覧いただけます。



1月度は369件の お申し出がありました。

2012年1月の受付件数は、昨年の451件から369件へと82件減少し、昨年対比81.8%と大きく減少しています。

主な内容	1月度・申告内容	件数	昨年
主な内容	異物混入調査	87	102
	異味異臭調査	96	112
	容器・包装調査	31	37
	変色	20	24
	人体被害申告調査	8	9
	(中 略)		
総数		369	451

ピックアップ

かに製品で「届いたら黒く変色していた。」「調理したら黒くなった。」などのお申し出が多数ありました。

■商品名/しゃぶしゃぶ用生ずわいがに・かにすきセット(特大)・等 ■お申し出内容/「黒く変色」

【調査報告】 温度管理の不備で徐々に解凍したためにカニの表面の酸化防止用の氷の膜ががれ、黒変したと考えられます。

カニやエビは解凍した時や品温が上昇した場合に身が黒くなることがあり、「黒変」と呼ばれています。黒変は生カニの身に含まれる蛋白質(アミノ酸)の一種が酸化して起こる現象で、腐敗や変敗ではありませんが食品として見た目には良いものではありません。特にズワイガニは他のカニに比べて黒変しやすく、ポイル(加熱)して酵素の働きを抑えていない生ズワイガニおよび冷凍生ズワイガニは黒変しやすくなっています。

品温の上昇や解凍により短時間で黒変が進行することがあるため、カニ製品の加工の際にはカニの表面を氷の膜で覆うことによって酸化を防止しています。また、工場出荷前に変色等の確認を行い、温度変化を避けるための対策をとっています。しかしながら、お届け時に黒変していたものにつきましては、出荷以降の流通段階で何らかの理由により商品の品温が上昇したために氷の膜が溶け、酸化防止の役割を果たせなくなったと考えられます。



【対策】 今回のお申し出を流通段階の従事者に周知徹底し、トラックへの商品積み込み時と荷降し時の温度変化、物流センターでの取り扱い時の温度管理に充分注意を払うことで再発を防止します。

- 商品お届け後にご家庭内で黒変することもあります。調理時に黒変させないためには、
- 冷凍のカニは、溶けてくると黒変が始まりやすいため自然解凍はしないでください。
 - 解凍は、料理する直前に流水などで表面のグレース(カニ表面を覆っている氷の膜)を落とす程度にし、完全解凍はしないでください。
 - 保管する場合は、必ず冷凍庫の温度変化の少ない場所に入れましょう。



お店の衛生点検

このコーナーでは、コープのお店の衛生管理の改善向上に力を入れている様子を紹介します。

コープ城山

今回はコープ城山の畜産部門の加工場を点検しました。生肉を扱って加工を行っているため商品管理や衛生管理に不備がないか点検しました。



【前回点検時】 ●加工場は整理整頓ができていましたが、包装機の清掃管理や記録の管理に一部不備がありました。

【今回点検時】 ●前回指摘事項は改善され問題はありませんでした。しかし今回、冷蔵庫の床に汚れがあったため清掃するよう指導しました。

●点検者総評

整理整頓された加工場で作業が行われていました。一部冷蔵庫の床が汚れていましたが、作業台の下や天井の隅々まで清掃が行き届いていました。整理整頓された加工場は作業がしやすいだけでなく、ミスがなくなり、より安全な商品づくりができます。

加工場の中は常に整理整頓を心がけています。場所の分担を決めて各々が責任を持って片付けを行うようになっています。一日の作業後の清掃については翌朝にチェックして、できていないところを指摘し、改善するよう指導しています。

整理がまだまだ不十分のところもありますが、決められた場所に片付けができるよう管理を徹底し、ミスが発生せず、安心いただける商品づくりをめざしています。



コープ城山 畜産部門 村田チーフ

●定期的に点検しています

衛生点検	ふぎとり検査
お店の従業員や加工場などが清潔に保たれているかをチェック項目に添って抜き打ちで点検します。	加工場の包丁やまな板などの調理器具にばい菌が付着していないかをコープ・ラボで検査します。

ラボちゃんねる

コープ・ラボは組合員、各種団体、学校、一般、どなたでも見学可能なので、もちろん他生協からもたくさんの方が来られます。2月9日(木)冬晴れの寒い朝にホットな元気パワーを運んでくれたのは、「わかやま市民生協北部支所」のみなさんです。検査見学中にちよっとインタビューしてみました。



和歌山からようこそ! コープ・ラボ見学はいかがですか?

とってもきれいでいろんな事を知りました。

放射線の検査機器をしっかり見られてましたが、他にも「食」に関して気になることはありますか?

保存料や着色料などは注意して買おうとしています。

初めて見学させていただきましたが、とても丁寧な説明をしてくれていたので安心して買えました。

身体に子どももまた来たいと思いました。

うー! お話を紹介されたいのが残念だ。

ほくはみなさんからお話を聞きたい再発見があります。あなたもコープ・ラボで「食」について再発見してみませんか? ラボラボ、プラボ!